

Fêtes de fin d'année

Notre carte à emporter



Invitez un chef dans votre cuisine !

2017/2018

À l'apéritif (amuse-bouche)

Pain surprise traditionnel maison **35€ pièce**
 (saumon fumé, rilette de canard, Serrano) 1.50 kg

Pain surprise spécial maison **40€ pièce**
 (rilette de saumon maison aux agrumes, crème de poivrons au chèvre frais, salpicon de volaille à l'estragon) 1.50 kg

Assortiments de lunch froid (6 pcs/personne) **6€ par personne**
 (Exemples : Emulsion citron vert, aneth sur blinis avec saumon ou crevettes, Mini navette garnie, Fingers croustillants aux quatre épices et sa mousse de poivrons et chèvre,, Focaccia farcie à la provençale)

Assortiments de verrines froides (3 pcs/personne) **4.5€ par personne**
 (Tartare de tomate, mozzarella Burrata, émulsion basilic et chips de Serrano, Crèmeux de petits pois à la menthe, petits légumes craquants et mini croustons à l'huile d'olive, Mini assiettes de ceviche de bonite et ses condiments)

Nos Foie gras Maison

les 100GrS **12.00 €**

- Mi cuit nature
- Mi cuit au monbazillac marbré au pain d'épices
- Mi cuit au magret fumé maison
- Mi cuit au parfum de vin chaud

Terrine d'environ 500g ou 250g de foie gras en poche sous vide

Nos entrées

Velouté potimarron châtaigne et salpicon de foie gras poêlée et sa crème à la crème de châtaigne **7.50 €**

Fraicheur aux deux saumons jeunes pousses huile d'olive et piment d'Espelette **7.50 €**

Canon de truite fumée façon cheesecake réduction de balsamiques et jeunes pousses **7.50 €**

Fraicheur de st jacques sur son velouté de petits pois et fève et petits légumes **8.50 €**

Le ceviche de thon sauce teriyaki algue wakamé **7.50 €**

Raviole de joue de bœuf confite jus court mini carottes confites et foie gras poêlé **9.00 €**

Cassolette de ris de veau flambée à la poire et son jus de veau crémé **9.00 €**

Le buns feuilleté façons bouchée, st jacques, gambas, moule, cabillaud et poireau **10.00 €**

12.00 €

Nos Plas Cuisinés

Nos Poissons

• Le dos de cabillaud rôti sauce citron vert champagne **7.00 €**

• La lotte rôtie au beurre demi-sel, américaine aux carcasses de homards **10.00 €**

• Le filet de bar sauvage rôti tomates cerises confites et son jus réduit **10.00 €**

Nos Viandes

• Le cube de veau confit basse température aux giroles sauce foie gras **8.00 €**

• Le paleron de bœuf du limousin confit basse température 24 heures aux giroles sauce grand veneur revisitée **8.00 €**

Nos Viandes

• Le finger de magret de canard rôti au romarin façon Rossini jus corsé **8.50 €**

• Le suprême de volaille cuit basse température au thym citron sauce aux vin jaune et morilles **8.00 €**

• Le filet de bœuf façon Rossini jus corsé **9.50 €**

• Le pavé de carré de veau juste température sauce porto truffée **9.50 €**

• L'escalope de ris de veau poêlée et ses morilles à la crème **12.00 €**

Nos Garnitures

• Le gâteau de pomme de terre écrasée à l'huile d'olive(120g) **1.50 €**

• Le gratin dauphinois (220g) **3.00 €**

• La poêlée de légumes d'hiver (150g) **2.00 €**

• Mousseline de céleri façon ducasse chapelure de vandouvan **3.00 €**

• Le risotto crémeux aux cébettes et huile de truffes **3.50 €**

Le Plateau de fromage

50.00 €

Délice de bourgogne truffé, brie de Meaux à la truffe, gorgonzola mascarpone, feuille à feuille de comté et coppa, saint maure de Touraine AOP (minimum 8 personnes : 1.1kg)

Nos Desserts

• L'absolument chocolat et ses morceaux de nougatine au gruë de cacao, sa mousse chocolat **3.50 €**

L'inédit fromage blanc, orange parfumée à la bergamote, biscuit mendiant aux céréales **3.50 €**

Le cube tout chocolat, coulis de mangue Alphonso de la maison Ponthier **3.50 €**

Dans l'esprit d'une boule de neige, cœur fraise framboise, biscuit Joconde et coulis de framboise **3.50 €**

Nos Menus festifs

Menu à 20.00€ (par personne)

La tourtière volaille écrevisses accompagnée de sa roquette aux herbes fraîches

Ou

Le foie gras mi-cuit au monbazillac de la maison Thocaven et son pain abricot noisette confiture de cerises noirs

Le cube de veau cuit 24 heures basse température sauce foie gras accompagnée de gâteau de pomme de terre écrasée à l'huile de d'olive et poêlée de légumes d'hivers

Ou

La blanquette de chapon à l'ancienne accompagnée de son gâteau de pommes de terre écrasée à l'huile de d'olive et poêlées de légumes d'hivers

Le cube tout chocolat, coulis de mangue Alphonso de la maison Ponthier

Ou

Dans l'esprit d'une boule de neige, cœur fraise framboise, biscuit Joconde et coulis de framboise

Réservation obligatoire par téléphone ou par mail

- Pour Noël : avant le 22 décembre

- Pour le Nouvel An : avant le 28 décembre

Par mail : chef@ateliergourmand-stcyr.com

Par tél : 06 86 30 69 58 / 05 55 74 04 29

Menu à 25.00€ (par personne)

La bouchée à la reine revisitée de ris de veau et champignons

Ou

Trilogie de foie gras mi-cuit : au monbazillac de la maison Thocaven, marbré pain d'épices, mariné au vin jaunes accompagnée de son bâton raisin noisette et confiture de cerises

noires

Le carré de veau basse température aux giroles accompagnées de gâteau de pomme de terre écrasée à l'huile d'olive et poêlée de légumes d'hivers

Ou

La lotte rôtie au beurre demie sel, américaine aux homards accompagnés de son risotto crémeux au cebette

L'absolument chocolat, ses morceaux de nougatine au grué de cacao et mousse chocolat

Ou

L'inédit fromage blanc, orange parfumée à la bergamote, biscuit mendiant aux céréales

Commande et règlement

Règlement en chèque, espèces.
Un acompte de 30% vous sera demandé à la commande,
ainsi qu'une caution pour la vaisselle mise à disposition.

Récupération de la commande

Menu à 33.00€ (par personne)

Trilogie de foie gras mi-cuit maison de la maison Thocaven : un monbazillac, un marbré pain d'épices et un marinée au vin jaunes accompagnée de son bâton raisin noisette et sa confiture de cerises noires

Vol au vent revisité au cabillaud, gambas, st jacques, moules et fondue de poireau

Noisette de filet de veau et son jus corsé au baie de genièvre accompagnées de gâteau de pomme de terre écrasée à l'huile de d'olive et poêlée de légumes d'hivers

L'absolument chocolat et ses morceaux de nougatine au grué de cacao et sa mousse chocolat

*Toute l'équipe de
l'Atelier Gourmand
vous souhaite de délicieuses
fêtes de fin d'année.*

**L'Atelier
Gourmand**
de St-Cyr
Invitez un chef dans votre cuisine !